



MENU

Via ENRICO PEZZI, 16
00168 ROMA
06.89.011.924

E-mail: ferro.officinadelgusto@gmail.com
Facebook: [@ferro.officinadelgusto](https://www.facebook.com/@ferro.officinadelgusto)
Instagram: [ferro_officina_del_gusto](https://www.instagram.com/ferro_officina_del_gusto)

ANTIPASTI**PIZZETTA FERRO 11-12**

Pizzetta frita con pollo nostrano alla cacciatora
ed olive taggiasche€ 12,00

CARCIOFI FRITTI 1

Spicchi di carciofo fresco infarinati e
fritti€ 9,00

PALLOTTE DI CACIO 1-3-7

Pallotte di cacio fritte e condite con sugo
all'amatriciana€ 9,00

IL TAGLIERE 7

Tagliere di formaggi selezionati
del Lazio€ 18,00

TARTARE DI MANZO 10-12

Tartare di manzo selezionato condita con scalo-
gno, senape, capperi, tabasco e salsa
worcestershire€ 14,00

IL POLPO 12-14 *

Polpo alla griglia con puntarelle alla romana (con
salsa di acciughe, aglio, aceto e olio)€ 14,00

FRITTATA IN TRIPPA 3-7-9

Riproduzione di trippa fatta con una frittatina
e la sua salsa (pomodoro, mentuccia e
pecorino)€ 8,00

PRIMI PIATTI**SECONDI PIATTI****LA CARBONARA 1-3-7**

Rigatone pastificio Mancini con uovo, pecorino, pepe e
guanciale croccante€ 12,00

L 'AMATRICIANA 1-7

Bucatino pastificio Mancini con salsa di pomodoro,
pepe, pecorino e guanciale€ 12,00

LA CACIO E PEPE 1-3-7

Tonnarello fresco all'uovo con pepe nero e pecorino
romano€ 12,00

RAGÙ D 'AGNELLO 1-3-12

Fettuccina fresca all'uovo con ragù d'agnello ed
erbetto aromatiche€ 17,00

RAVIOLO FERRO 1-3-7 *

Ravioli ripieni di stracciatella di bufala e basilico
con salsa di pomodoro e fonduta
di parmigiano€ 15,00

AJO, OJO, BROCCOLO E BOTTARGA 1-4

Spaghetti quadrato acqua e farina con aglio, olio,
peperoncino, broccolo romanesco e
bottarga€ 17,00

POLLO ALLA BRACE MA SULLA GRIGLIA

Sovracoscia di pollo disossata, marinata e cotta
a bassa temperatura con polvere di rosmarino
bruciato e patate al forno€ 20,00

GUANCIA 9-12

Guancia di manzo brasata al vino rosso servita con
crema di patate€ 24,00

BACCALA ' 4 *

Baccalà in umido alla romana con olive taggiasche,
patate, uvetta e pinoli€ 24,00

AGNELLO SCOTTADITO

Costolette d'agnello scottadito servite con
mistincanza€ 24,00

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di controfiletto di scottona€ 22,00

VITELLA ALLA FORNARA 9-12

Petto di vitella alla fornara come da
tradizione€ 19,00

CONTORNI

**BROCCOLO ROMANESCO RIPASSATO IN PADELLA
CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** € 7,00

**CICORIA RIPASSATA IN PADELLA CON
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**.....€ 7,00

**PUNTARELLE ALLA ROMANA CON SALSA DI
ACCIUGHE, AGLIO, ACETO E OLIO** € 7,00

PATATE AL FORNO E ROSMARINO.....€ 6,00

DOLCI**FERROMISÙ** 1-3-7

*Oswego, crema di mascarpone, ganache al
cioccolato e cacao*€ 7,00

CANTUCCI CON PASSITO 1-3-8-12

*Cantucci Toscani alla Mandorla igp con
Passito*.....€ 10,00

CREME BRULÈ ALLA VANIGLIA 1-3-7

*Crema al tuorlo d'uovo aromatizzato alla vaniglia,
con zucchero di canna caramellato*€ 7,00

... e per finire

CROSTATA ROMANA 1-3-7

*Crostata con ricotta e visciole come da
tradizione romana*.....€ 7,00

ZABAGLIONE 3-8-12

Liquore allo zabaglione e rhum con panna € 6,00

SEMIFREDDO ALLO ZABAJONE 1-3-7-12

*Semifreddo allo zabajone con meringa
sbriciolata*.....€ 7,00

CIOCCOLATO 3-8-12

Liquore al cioccolato e rhum con panna...€ 6,00

PASSITO

Piemonte

“Piasì” Moscato d’Asti Vendemmia Tardiva docg

€ 6,00

Dante Rivetti

Da uve moscato bianco appassite in vigneto e raccolte nella seconda metà di ottobre; la vinificazione avviene interamente in piccole botti di rovere francese. Riposa, sempre in legno, per circa 15 mesi

Di color giallo dorato, questo passito inebria con i suoi intensi profumi golosi di zeste di agrumi, dattero, frutta secca e spezie orientali. In bocca esplode la sua dolcezza e riporta slanci agrumati ed aromatici dell'uva rilasciando una persistenza al palato impressionante. È perfetto con i dolci, perfino con la cheese cake, ma ancor di più bevuto alla fine di un ottimo pasto

* il prodotto potrebbe essere abbattuto/congelato/surgelato

TO DRINK

Spritz "APEROL"	8,00
Spritz "Campari"	9,00
Gin tonic	8,00
Gin tonic (gin a scelta)	10,00
Gin tonic no alcohol	10,00
Negroni.....	10,00

Acqua Minerale (Nepi, San Benedetto) 0,65 lt	€ 2,00
Caffè Illy	€ 2,00
Cestino di Pane	€ 2,00



Elenco dei 14 Allergeni

① Glutine: *cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati*) derivati

② Crostacei e derivati: *sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili*

③ Uova e derivati: *tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via*

④ Pesce e derivati: *inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali*

⑤ Arachidi e derivati: *snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi*

⑥ Soia e derivati: *latte, tofu, spaghetti, etc.*

⑦ Latte e derivati: *yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte*

⑧ Frutta a guscio e derivati: *tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi*

⑨ Sedano e derivati: *presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali*

⑩ Senape e derivati: *si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*

⑪ Semi di sesamo e derivati: *oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine*

⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂: *usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, nelle bibite analcoliche e succhi di frutta*

⑬ Lupino e derivati: *presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine*

⑭ Molluschi e derivati: *canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.*